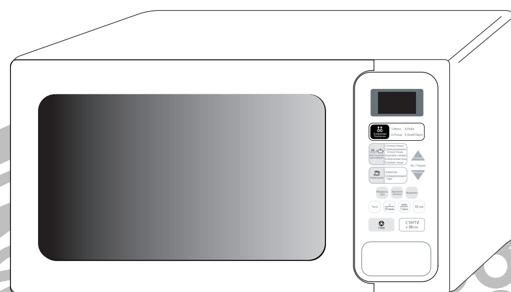
SAMSUNG

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Инструкция для пользователя

MW83ZR

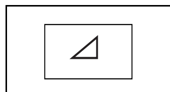


Code No.: DE68-03346A-01

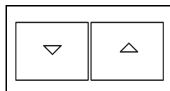
RO

Ghid rapid

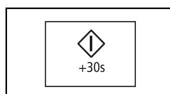
Daca doriti sa preparati un aliment



1. Introduceti alimentul in cuptor.
Selectati nivelul puterii apasand butonul ◿ o data sau de mai multe ori.

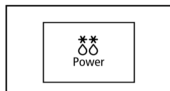


2. Selectati timpul de preparare apasand butoanele (▽) si (△) .

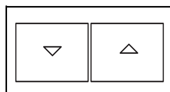


3. Apasati butonul ⟐ .
Rezultat : Incepe prepararea alimentului. La sfarsitul prepararii, cuptorul va emite 4 bip-uri.

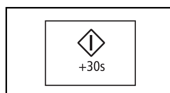
Daca doriti sa dezghetati rapid un aliment



1. Introduceti alimentul congelat in cuptor.
Selectati tipul alimentului ce va fi dezghetat apasand butonul **Power** (Power) o data sau de mai multe ori.

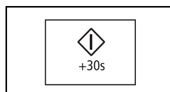


2. Selectati greutatea alimentului apasand butoanle (▽) si (△) .



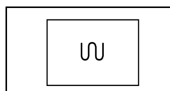
3. Apasati butonul ⟐ .

Daca doriti sa mariti timpul de preparare

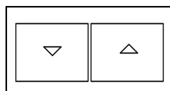


Lasati alimentul in cuptor.
Apasati butonul **+30s** o data sau de mai multe ori, pentru fiecare 30 de secunde pe care doriti sa le adaugati.

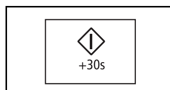
Daca doriti sa prajiti un aliment



1. Apasati butonul ∭ .

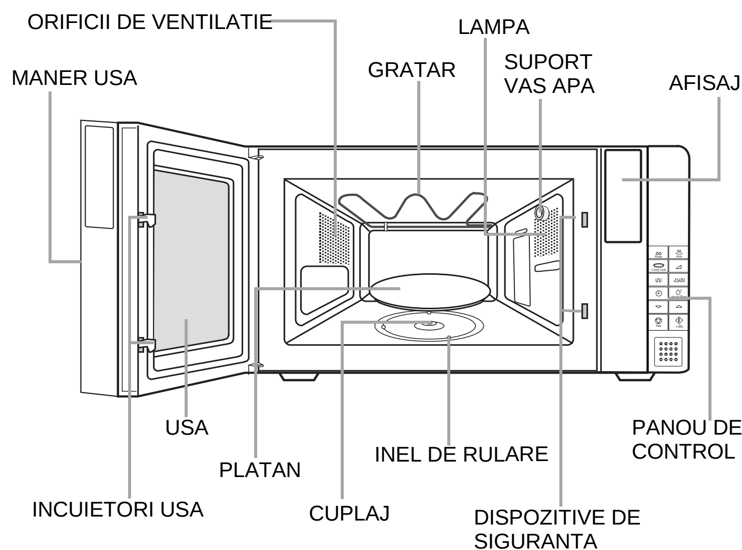


2. Selectati timpul de preparare apasand butoanele (▽) si (△) **.**

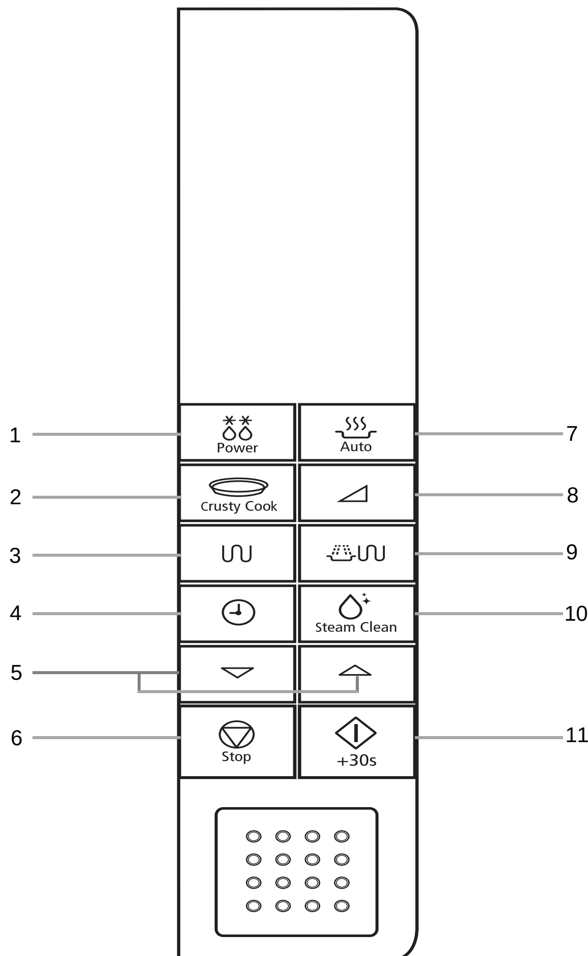


3. Apasati butonul ⟐ .

Cuptor



Panou de control

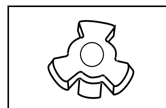


1. BUTON SELECTARE DEZGHETARE AUTOMATA
2. BUTON FUNCTIUNE AUTO CRUSTY COOK
3. SELECTARE MOD GRATAR
4. BUTON SETARE CEAS
5. BUTON SUS (△) / JOS (▽) (timp , greutate si portie de servire)
6. BUTON STOP/ ANULARE
7. SELECTARE AUTO REINCALZIRE
8. SELECTARE MOD MICROUNDE/ NIVEL PUTERE
9. SELECTARE MOD COMBINAT
10. BUTON STEAM CLEAN
11. BUTON START

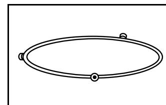
Accesorii

RO

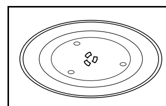
In functie de modelul pe care l-ati achizitionat, vi se vor livra cateva accesorii, care pot fi folosite in diferite moduri.



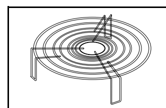
1. **Cuplaj**, deja plasat pe axul motorului situat la baza cuptorului.
   Scop : Cuplajul roteste platanul.



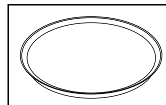
2. **Inel de rulare**, care se plaseaza in centrul cuptorului.
   Scop : Inelul de rulare sustine platanul.



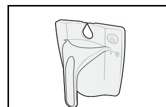
3. **Platan**, care se plaseaza pe inelul de rulare cu centrul fixandu-se la cuplaj.
   Scop : Platanul serveste ca suprafata principala de preparare; poate fi scos cu usurinta, pentru curatare.



4. **Raft metalic**, care se plaseaza pe platan..
   Scop : Raftul metalic poate fi folosit in modul gratar si modul de preparare combinat.



5. **Farfurie crustata**, consultati paginile 11 si 12 .
   Scop : Farfuria crustata este folosita cu functiunea auto crusty cook sau manual crusty cook.



6. **Vas apa curata**, consultati pagina 8.
   Scop : Vasul este folosit pentru curatarea cuptorului.



Nu folositi niciodata cuptorul cu microunde fara inelul de rulare si platan.

RO

Folosirea manualului de instructiuni

Tocmai ati achizitionat un cuptor cu microunde SAMSUNG. Manualul de instructiuni cuprinde informatii importante referitoare la prepararea cu ajutorul cuptorului cu microunde:

- ***Masuri de siguranta***
- ***Accesorii potrivite si vesela de preparare***
- ***Sfaturi utile de preparare***

In interiorul manualului veti gasi un ghid rapid, care va va explica patru operatii de baza:

- ***Prepararea alimentelor***
- ***Dezghetarea rapida a alimentelor***
- ***Prajirea alimentelor***
- ***Marirea duratei de preparare***

La inceputul manualului veti gasi ilustratii asupra cuptorului, si in special ale panoului de comanda, astfel ca veti recunoaste butoanele mult mai usor.

Procedurile pas cu pas folosesc trei simboluri diferite.


Important


Nota


Atentie

PRECAUTII PENTRU EVITAREA UNEI POSIBILE EXPUNERI EXCESIVE LA ENERGIA MICROUNDELOR

Cititi cu atentie urmatoarele masuri de siguranta; in caz contrar poate avea loc o expunere la energia microundelor, ce poate avea urmari neplacute.

(a) In nici un caz, nu trebuie sa incercati sa folositi cuptorul cu microunde cu usa deschisa, sa modificati incuietorile de siguranta ale usii sau sa introduceti obiecte in gaurile incuietorilor de siguranta.

(b) Nu plasati nici un obiect intre usa cuptorului si partea frontala si nu permiteti resturilor alimentare sa se acumuleze pe suprafetele de etansare. Asigurati-va ca usa si suprafetele de etansare sunt curate, stergandu-le dupa folosire cu o carpa umeda si apoi cu o carpa moale si uscata.

(c) Nu folositi cuptorul cu microunde, daca acesta este defect. Apelati la ajutorul unui tehnician service, instruit de catre producator. Este foarte important ca usa cuptorului sa se inchida corect si sa nu existe nici o defectiune a:
(1) Usii, incuietorilor acesteia si a suprafetelor de etansare
(2) Balamalelor usii (rupte sau slabite)
(3) Cablului de alimentare

d) Cuptorul cu microunde nu trebuie modificat sau reparat, decat de catre un tehnician service calificat corespunzator si instruit de catre producator.

Masuri de siguranta

Masuri de siguranta importante.

Cititi cu atentie si pastrati manualul pentru o folosire ulterioara.

Inainte de a prepara alimente sau lichide in cuptorul cu microunde, va rugam sa verificati daca au fost luate urmatoarele masuri de siguranta.

1. Nu folositi nici un vas metalic in interiorul cuptorului cu microunde:
- Containere metalice
- Vesela cu ornamentatii de aur sau argint
- Frigarui , furculite, etc.

Motiv: Pot apare scantei sau arc electric, care vor deteriora cuptorul.

2. Nu incalziti:
- Sticle, borcane, containere etanse sau sigilate in vid.
  Ex: Borcane cu alimente pentru copii.
- Alimente sigilate ermetic.
  Ex: Oua, rosii.

Motiv: Presiunea va creste la incalzire si poate duce la explozia acestora.
Sfat: Scoateti capacele si intepati sacii sau pungile, etc.

3. Nu puneti in functionare cuptorul cu microunde, atunci cand acesta este gol.
Motiv: Peretii cuptorului se pot deteriora.
Sfat: Lasati intotdeauna un pahar cu apa in interiorul cuptorului. Apa va absoarbe microundele in cazul unei porniri accidentale a cuptorului cu microunde, atunci cand acesta este gol.

4. Nu acoperiti orificiile de ventilatie cu carpe sau hartie.
Motiv**:** Carpele sau hartia pot lua foc datorita aerului cald evacuat din cuptor.

5. Folositi intotdeauna manusi atunci cand scoateti alimente sau vesela din cuptor.
Motiv: Unele vase absorb microundele si caldura este transferata intotodeauna de la aliment la vas. De aceea, vasele sunt fierbinti.

6. Nu atingeti elementul de incalzire si peretii interiori ai cuptorului cu microunde.
Motiv**:** Acesti pereti ar putea sa fie destul de fierbinti incat sa va arda chiar si dupa ce prepararea a luat sfarsit. Nu permiteti ca materiale inflamabile sa intre in contact cu aria interioara a cuptorului. Lasati intai cuptorul sa se raceasca.

7. Pentru a reduce riscul unui incendiu in cavitatea cuptorului:
- Nu depozitati materiale inflamabile in interiorul cuptorului cu microunde.
- Indepartati sigiliile metalice ale ambalajelor de plastic sau hartie, ale alimentelor.
- Nu folositi cuptorul cu microunde pentru a usca ziare. Daca observati ca iese fum, lasati usa cuptorului inchisa si opriti aparatul sau deconectati-l de la sursa de alimentare

8. Aveti o grija deosebita atunci cand, incalziti lichide sau alimente pentru copii.
- Lasati intotdeauna un timp de asteptare de 20 de secunde, dupa ce cuptorul a fost oprit, pentru a permite echilibrarea temperaturii.
- Amestecati pe durata incalzirii, daca este necesar, si intotdeauna dupa incalzire.
- Aveti grija atunci cand luati vasul din cuptor, dupa incalzire. In cazul in care, vasul este prea fierbinte, va puteti arde.
- Exista risul unei eruptii intarziate a fierberii.
- Pentru a preveni fierberea intarziata si o posibila oparire, ar trebui sa introduceti o lingurita de plastic sau o bagheta de sticla in lichide si amestecati inainte, in timpul si dupa preparare.

Motiv: Pe durata incalzirii lichidelor, punctul de fierbere poate fi intarziat; aceasta inseamna ca poate apare o eruptie a fierberii imediat dupa ce recipientul a fost scos din cuptor. In acest caz, exista pericolul oparirii.
- In caz de oparire, urmati instructiunile de prim ajutor urmatoare:
  * Introduceti zona oparita in apa rece, pentru cel putin 10 minute.
  * Acoperiti cu o haina curata si uscata.
  * Nu aplicati nici un fel de creme, uleiuri sau lotiuni.
- Nu umpleti niciodata complet vasul si alegeti un vas care este mai larg la gura decat la baza, pentru a preveni scurgerea la fierbere a lichidului. Sticlele cu gat subtire pot de asemenea exploda, daca sunt supraincalzite.
- Verificati intotdeauna temperatura alimentelor pentru copii si a laptelui, inainte de servire.
- Nu incalziti niciodata o sticla pentru copii cu biberonul atasat; poate exploda la supraincalzire.

9. Aveti grija sa nu deteriorati cablul de alimentare.
- Nu introduceti cablul de alimentare sau stecherul in apa si tineti cablul de alimentare departe de suprafetele incalzite.
- Nu folositi acest aparat daca, cablul de alimentare sau stecherul este defect.

10. Atunci cand deschideti usa cuptorului, stati la o lungime de brat de acesta.
Motiv: Aerul cald sau aburul eliberat pot provoca oparirea.

11. Pastrati curat interiorul cuptorului cu microunde .
Motiv: Particulele de alimente sau petele de ulei de pe peretii sau baza cuptorului, pot deteriora vopseaua si reduce eficienta aparatului.

12. Un "clic" poate fi observat pe durata functionarii, in special, atunci cand cuptorul se afla in modul de dezghetare.
Motiv: Atunci cand puterea de iesire se schimba, este posibil sa auziti acest sunet.

13. In cazul in care cuptorul cu microunde functioneaza gol, alimentarea cu energie se va opri automat, pentru siguranta. Puteti folosi din nou cuptorul, in mod normal, dupa o perioada de 30 de minute.

14. Pentru siguranta dumneavoastra, conectati cablul la o priza cu 3 pini, 230 Volt, 50Hz, CC prevazuta cu legare la pamant. In cazul in care cablul de alimentare al aparatului este defect, acesta trebuie inlocuit numai de producator sau un centru service autorizat, pentru a evita riscurile.

15. Nu instalati cuptorul cu microunde in locuri cu temperatura sau umezeala ridicata, precum locurile din apropierea unui cuptor traditional sau unui calorifer. Trebuie respectate specificatiile sursei de alimentare a cuptorului iar daca se foloseste un prelungitor, acesta trebuie sa aiba caracteristici identice cu cele ale cablului de alimentare, livrat impreuna cu cuptorul. Stergeti interiorul si garnitura usii cu o carpa umeda, inainte de a folosi cuptorul cu microunde pentru prima data.

MASURI DE SIGURANTA IMPORTANTE

Pe durata prepararii, ar trebui sa va uitati din cand in cand in interiorul cuptorului, atunci cand alimentele sunt incalzite sau preparate in recipiente de unica folosinta din plastic, hartie sau alt material combustibil.

IMPORTANT

Nu trebuie permis copiilor sa foloseasca sau sa se joace la cuptorul cu microunde. Nu trebuie lasati copii nesupravegeati in apropierea cuptorului, atunci cand acesta este in functiune. Obiecte care pot trezi interesul copiilor, nu trebuie depozitate sau ascunse pe cuptorul cu microunde.

AVERTIZARE:

Daca usa sau garniturile de etansare ale acesteia sunt defecte, nu folositi cuptorul pana la repararea de catre personal autorizat.

AVERTIZARE:

Operatiunile de service sau reparatii, ce implica demontarea capacului de protectie impotriva expunderii la energia miocroundelor, trebuie executate numai de catre personal calificat.

AVERTIZARE:

Lichidele sau alte tipuri de alimente nu trebuie incalzite in recipiente etanse, deoarece acestea pot exploda.

AVERTIZARE:

Permiteti copiilor sa foloseasca cuptorul cu microunde fara supraveghere, numai atunci cand acestia au fost corespunzator instruiti, astfel incat sa fie capabili de a utiliza aparatul in siguranta si de a intelege riscurile unei utilizari incorecte.

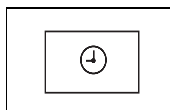
Setarea ceasului

RO

Cuptorul cu microunde are un ceas incorporat. Ora poate fi afisata in sistem de notare de 24 de ore sau de 12 ore. Trebuie sa setati ceasul:

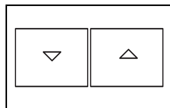
- ***Atunci cand instalati cuptorul cu microunde pentru prima data***
- ***Dupa o cadere de tensiune***

 Nu uitati sa resetati ceasul atunci cand, se face trecerea de la ora de vara la cea de iarna si invers.

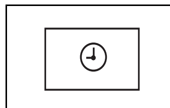


1.

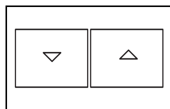
Pentru a afisa timpul in...	**Atunci apasati**  **...**
Notare de 24 de ore	O data
Notare de 12 ore	De doua ori.



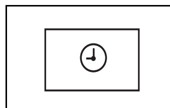
2. Apasati butoanele (▽) si (△) pentru a seta ora.



3. Apasati butonul ⏲ .



4. Apasati butoanele (▽) si (△) pentru a seta minutele.



5. Apasati butonul ⏲.

Ce trebuie facut atunci cand cuptorul nu functioneaza corect

Daca aveti una din problemele enumerate mai jos, incercati solutiile date.

◆ Este normal.
- Aparitia condensului in interiorul cuptorului cu microunde.
- Iesirea aerului pe langa usa si carcasa exterioara.
- Reflectarea luminii pe langa usa si carcasa exterioara.
- Iesirea aburilor pe langa usa cuptorului

◆ Cuptorul nu functioneaza atunci cand apasati butonul ◇ .
- Usa este inchisa complet?

◆ Alimentul nu este preparat deloc.
- Ati setat timpul corect si/ sau ati apasat butonul ◇ ?
- Usa este inchisa?
- Ati supraincarcat circuitul electric si ati provocat arderea unei siguranta sau declansarea unui intreruptor automat?

◆ Alimentul este prea mult sau prea putin preparat.
- Ati setat durata de preparare corespunzator cu tipul alimentului?
- Ati ales un nivel de putere corespunzator?

◆ Apar scantei si arc electric in interiorul cuptorului cu microunde.
- Ati folosit vesela cu ornamente metalice?
- Ati lasat o furculita sau o ustensila metalica in interiorul cuptorului?
- Folia de aluminiu este prea aproape de peretii interiori ai cuptorului?

◆ Cuptorul cu microunde provoaca interferente cu radio-ul sau televizorul.
- O usoara interferenta poate fi observata la radio sau televizor, atunci cand cuptorul functioneaza. Este normal. Pentru a rezolva aceasta problema, instalati cuptorul cu microunde departe de radio, televizor sau antene.
- Daca interferenta este detectata de catre procesorul cuptorului, afisajul ar putea fi resetat. Pentru a rezolva aceasta, deconectati cablul de alimentare si apoi reconectati-l. Resetati timpul.

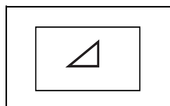
 Daca informatiile de mai sus nu va ajuta sa rezolvati problema, contactati dealer-ul local sau centrul service SAMSUNG.

Preparare/ Reincalzire

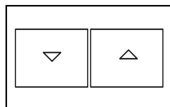
Urmatoarea procedura va arata cum puteti prepara sau reincalzi alimente.

Verificati intotdeauna setarile facute pentru preparare, inainte de a lasa cuptorul nesupravegheat.

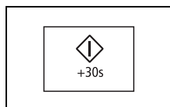
Intai, asezati alimentul in centrul platanului. Inchideti usa.



1. Apasati butonul ◿ .
Rezultat : Indicatia 850W (puterea maxima de preparare) este afisata.
Selectati nivelul corespunzator de putere apasand din nou butonul ◿ , pana ce nivelul dorit este afisat. Vedeti tabelul nivelelor de putere din pagina urmatoare.



2. Setati timpul de preparare apasand butoanele (▽) si (△).



3. Apasati butonul ◇ .
Rezultat : Se aprinde lumina cuptorului si platanul incepe sa se roteasca.
1) Prepararea incepe si atunci cand se termina cuptorul emite patru bip-uri.
2) Semnalul de reamintire emite trei bip-uri (la fiecare minut).
3) Timpul curent este din nou afisat.

 Nu porniti niciodata cuptorul cu microunde, atunci cand acesta este gol.

 Daca doriti sa incalziti un aliment intr-un timp scurt la nivel de putere maxim (850W), apasati butonul **+30s** o data pentru fiecare 30 de secunde de timp de preparare. Cuptorul porneste imediat.

Nivele putere

Puteti alege unul dintre nivelele de putere de mai jos.

Nivel putere	Iesire	
	MICROUNDE	GRATAR
Ridicat	850 W	
Mediu ridicat	600 W	
Mediu	450 W	
Mediu scazut	300 W	
Dezghetare (Power)	180 W	
Scazut	100 W	
Gratar	-	1100 W
COMBI I()	600 W	1100 W
COMBI II()	450 W	1100 W
COMBI III()	300 W	1100 W

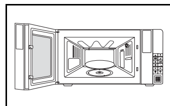
 Daca selectati un nivel ridicat de putere, timpul de preparare trebuie sa scada.

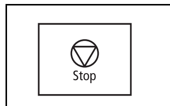
 Daca selectati un nivel scazut de putere, timpul de preparare trebuie sa creasca.

RO

Oprirea prepararii

Puteti opri prepararea in orice moment, pentru a verifica alimentul.





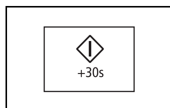
1. Pentru a opri temporar prepararea;
Deschideti usa.
Rezultat : Prepararea se opreste. Pentru a continua prepararea, inchideti usa si apasati butonul .

2. Pentru a opri complet prepararea;
Apasati butonul .
Rezultat : Prepararea se opreste. Daca doriti sa anulati setarile prepararii, apasati butonul **Cancel** ( ) din nou.

 Puteti anula orice setare inainte de inceperea prepararii, apasand butonul **Cancel** ( ).

Ajustarea timpului de preparare

Puteti creste timpul de preparare apasand butonul +30s o data pentru fiecare 30 de secunde ce doriti sa fie adaugate.



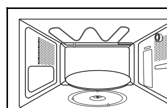
Apasati butonul **+30s** o data pentru fiecare 30 de secunde ce doriti sa fie adaugate.

Folosirea functiunii Steam Cleaning

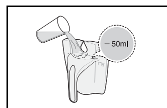
Aburul furnizat de sistemul de curatare cu aburi va umezi suprafata interioara a cuptorului. Dupa folosirea functiunii de curatare cu aburi, puteti curata foarte usor cavitatea interioara a cuptorului.

 Folositi aceasta functiune numai dupa ce cuptorul s-a racit complet (temperatura camerei).

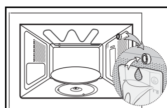
 Folositi numai apa normala; nu folositi apa distilata.



1. Deschideti usa.



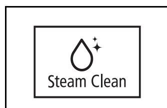
2. Umpleti vasul cu apa, pana la semnul (nivel apa) marcat pe acesta.
(Linia de marcaj corespunde unui volum de 50ml.)



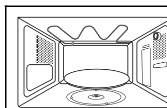
3. Introduceti vasul cu apa in suportul de pe peretele din dreapta al incintei de preparare.



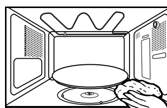
4. Inchideti usa.



5. Apasati butonul **Steam clean** ( ).
In timpul curatarii cu aburi, in interior se poate vedea o "ceata", dar nu reprezinta un defect. Aburul inconjoara lampa interioara a cuptorului provocand acest fenomen.



6. Deschideti usa.



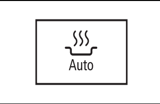
7. Va rugam sa stergeti interiorul cuptorului folosind o carpa uscata. Scoateti platanul si stergeti zona de sub raft cu hartie de bucatarie.

Avertizare!

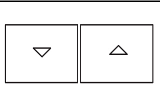
- Vasul cu apa poate fi folosit numai in modul “**Steam Clean**” .
- Atunci cand preparati alimente non-lichide, scoateti vasul de apa din cuptor, pentru a evita deteriorarea acestuia.

Folosirea functiunii Auto Reincalzire

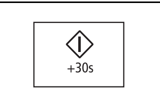
Functiunea de Auto Reincalzire este programata cu patru timpi de preparare. Nu este nevoie sa setati nici timpul de preparare si nici nivelul de putere. Puteti ajusta numarul de portii apasand butoanele (▽) si (△) .
Intai, asezati alimentul in centrul platanului, apoi inchideti usa.



1. Selectati tipul alimentului ce doriti sa il preparati apasand butonul **Auto Reheat ( )** o data sau de mai multe ori.



2. Selectati marimea portiei de servire apasand butoanele (▽) si (△) .
(Vedeti tabelul din pagina urmatoare.)



3. Apasati butonul ◇ .
Rezultat : Incepe prepararea. Atunci cand se termina.
1) Cuptorul emite patru bip-uri.
2) Semnalul de reamintire emite trei bip-uri (la fiecare minut).
3) Timpul curent este din nou afisat.

 Folositi numai recipiente compatibile si sigure.

Setarile functiunii Auto Reincalzire

Urmatorul tabel prezinta diferite programe de Auto Reincalzire, cantitati, timp de asteptare si recomandari potrivite.

Cod/Aliment	Portie	Timp de asteptare	Recomandari
1. Gata preparat (rece)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Asezati alimentul pe o farfurie ceramica si acoperiti cu pelicula. Acest program este potrivit pentru mancare constand in 3 elemente (de ex. carne cu sos, legume, orez sau paste).
2. Supa/Sos (rece)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.	Turnati supa/ sosul intr-un vas ceramic adanc. Acoperiti pe durata incalzirii si timpului de asteptare. Amestecati bine dupa reincalzire si inainte de servire.
3. Paste gratin (**congelate**)	200 g 400 g	3 min.	Asezati pastele congelate intr-un vas rectangular de sticla. Asezati vasul direct pe platan. Dupa preparare, asteptati 2-3 minute
4. Bauturi (cafea, ceai si apa la temperatura camerei)	150 ml (1 ceasca) 250 ml (1 cana)	1-2 min.	Turnati intr-o ceasca ceramica (150 ml) sau o cana (250 ml) si asezati apoi in centrul platanului. Incalziti neacoperit. Amestecati bine inainte si dupa timpul de asteptare. Aveti grija atunci cand scoateti cestile din cuptorul cu microunde.

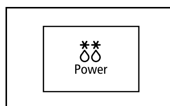
Folosirea functiunii de dezghetare automata

RO

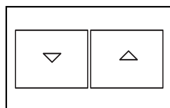
Functiunea Auto Power Defrost va permite sa dezghetati carne, pasari, peste, paine, prajituri si fructe. Timpul de dezghetare si nivelul de putere sunt setate automat.
Dumneavoastra selectati numai programul si greutatea.

✉ Folositi numai recipiente compatibile si sigure.

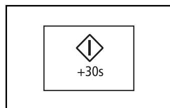
Intai, asezati alimentul congelat in centrul platanului, apoi inchideti usa.



1. Selectati tipul alimentului pe care doriti sa il preparati, apasand butonul **Power Defrost**( ) o data sau de mai multe ori. (Consultati tabelul.)



2. Selectati greutatea alimentului apasand butoanele (▽) si (△) .
   Puteti seta o greutate maxima de 1500g
   (In cazul painii si a prajiturilor, puteti selecta o greutate de maxim 625g)



3. Apasati butonul ◇ .
   Rezultat :
   - Incepe dezghetarea.
   - Cuptorul va emite un bip la jumatatea dezghetarii, pentru a va aminti sa intoarceti alimentul.
   - Apasati din nou butonul ◇ pentru a opri dezghetarea.

✉ Puteti dezgheta alimentele manual. Pentru aceasta, selectati cooking/ functiunea reincalzire/ preparare cu nivel de putere de 180W. Pentru detalii, vedeti capitolul " Reincalzire/Preparare" de la pagina 7.

Setarile functiunii de dezghetare automata

Urmatorul tabel prezinta diferite programe de auto dezghetare, cantitati, timp de asteptare si recomandari potrivite.

Indepartati orice tip de material de ambalare, inainte de dezghetare. Asezati alimentele congelate pe o farfurie ceramica dreapta.

Cod/ Aliment	Portie	Timp de asteptare	Recomandari
1. Carne	200 - 1500 g	20-60 min.	Inveliti marginile in folie de aluminiu. Intoarceti alimentul atunci cand, cuptorul emite un bip. Acest program este potrivit pentru carne de oaie, carne de miel, carne de porc, fripturi, cotlete, chiftele.
2. Pasare	200 - 1500 g	20-60 min.	Inveliti marginile in folie de aluminiu. Intoarceti alimentul atunci cand, cuptorul emite un bip. Acest program este potrivit pentru bucati de pui cat si pentru pui intreg.
3. Peste	200 - 1500 g	20-50 min.	Inveliti coada pestelui intreg in folie de aluminiu. Intoarceti alimentul atunci cand, cuptorul emite un bip. Programul este potrivit pentru peste intreg si fille de peste.
4. Paine/ Prajituri	125 - 625 g	5-20 min.	Asezati painea pe hartie de bucatarie si intoarceti imediat ce cuptorul emite un bip. Asezati produsele de patiserie pe o farfurie ceramica plata si intoarceti imediat ce cuptorul emite un bip.(Cuptorul va continua sa functioneze si se va opri atunci cand deschideti usa. Acest program este potrivit pentru orice tip de paine, felii sau intreaga, precum si pentru chifle si baghete. Asezati chiflele in cerc. Acest program este potrivit pentru toate tipurile de biscuiti, prajituri cu branza si produse de patiserie. Programul nu este recomandat pentru prajituri cu umpluturi de fructe precum si pentru prajituri cu glazura de ciocolata.

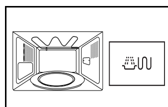
✉ Selectati functiunea Manual Defrosting cu un nivel al puterii de 180 W, daca doriti sa dezghetati alimentele manual. Pentru detalii referitoare la dezghetarea manuala si timpul de dezghetar pagina 19.

Folosirea functiunii Auto Crusty Cook

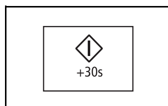
Atunci cand folositi functiunea Auto Crusty Cook feature, timpul de preparare este setat automat.

Puteti ajusta numarul de portii de servire, apasnd butoanele (▽) si (△) .

Intai, asezati farfuria crustata in centrul platanului, apoi inchideti usa.

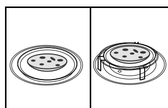


1. Asezati farfuria crustata direct pe platan si preincalziti la nivelul maxim micrunde +gratar.
Apasati butonul **Combi( )** si setati timpul de preincalzire (3 pana la 5 minute) apasand butoanele (▽) si (△) .



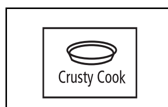
2. Apasati butonul ◇ .

☛ Folositi intotdeauna manusi atunci cand scoateti farfuria crustata, deoarece devine foarte fierbinte.

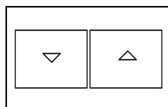


3. Deschideti usa cuptorului.
Asezati alimentul pe farfuria crustata.
Inchideti usa.

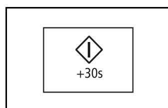
✉ Asezati farfuria crustata in cuptor, pe raftul metalic sau pe platan.



4. Selectati tipul alimentului pe care doriti sa il preparati apasand butonul **Crusty Cook ( )** o data sau de mai multe ori.



5. Selectati marimea portiei de servire apasand butoanele (▽) si (△) .
(Consultati tabelul alaturat)



6. Apasati butonul ◇ .
Rezultat : Incepe prepararea. Atunci cand se termin:
1) Cuptorul emite patru bip-uri.
2) Semnalul de reamintire emite trei bip-uri (la fiecare minut).
3) Timpul curent este din nou afisat.



Cum se curata farfuria crustata
Curatati farfuria crustata cu apa calda si detergent si apoi, clatiti cu apa curata.



Nu folositi o perie sau un burete dur, pentru a nu deteriora suprafata farfuriei.



Nota
Farfuria crustata nu este recomandata spalarii in masina de vase.

Urmatorul tabel prezinta diferite programe automate ale functiunii Crisp, cantitati, timp de asteptare si recomandarile corespunzatoare. Aceste programe folosesc un mod de preparare combinat, microunde si gratar.

Inainte de a folosi functiunea Crisp function, va recomandam sa pre-incalziti farfuria crustata pe platan, timp de 3 pana la 5 minute, folosind microunde la 600W si gratar. Folositi manusi atunci cand scoateti vasele!

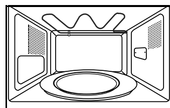
Cod / Aliment (-18°C)	Portie de servire	Timp pre-incalzire	Timp asteptare	Recomandari
1. Pizza congelata	200 g 300 g 400 g	5 min.	-	Preincalziti farfuria crustata folosind microunde 600W + gratar. Asezati pizza pe farfuria crustata. Asezati farfuria pe raft.
2. Baghete congelate	150 g (1pc) 250 g (2buc)	4 min.	2-3	Preincalziti farfuria crustata folosind microunde 450W + gratar. Asezati o bagheta in centrul farfuriei, asezati doua baghete una langa alta pe farfuria crustata. Acest program este potrivit pentru baghete cu umplutura, (de exemplu, legume, sunca si branza) precum si pentru snacks si pizza.
3. Placinta/ tarte congelate	150 g (1buc) 300 g (1-2buc)	3 min.	1-2	Preincalziti farfuria crustata folosind microunde 600W + gratar. Asezati placinta/tartele pe farfuria crustata. Asezati farfuria crustata pe raft.
4. Aripi de pui congelate	125 g 250 g	4 min.	-	Preincalziti farfuria crustata folosind microunde 600W + gratar. Ungeti farfuria crustata cu o lingura de ulei. Distribuiti aripile de pui uniform pe suprafata farfuriei. Intoarceti atunci cand cuptorul emite un bip. Apasati butonul start pentru a continua.

RO

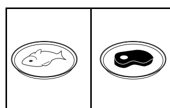
Folosirea farfuriei crustate

Farfurie crustata va permite sa rumeniti alimentul, nu numai deasupra datorita gratarului, ci si partea de dedesubt a alimentului, care devine crocanta crocanta si rumenita, datorita temperaturii ridicate a acesteia. In lista alaturata, puteti gasi cateva tipuri de alimente ce pot fi preparate cu ajutorul farfuriei crustate.

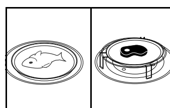
Farfuria crustata poate fi folosita si pentru prepararea suncii, oualelor, carnatilor.



1. Asezati farfuri crustata direct pe platan si incalziti-o intai la cea mai ridicata combinatie microunde si gratar [600W+Grill()] urmand instructiunile din lista.
   - ☛ Folositi intotdeauna manusi, pemtru a scoate farfuria crustata din cuptor, deoarece devine foarte fierbinte.
2. Ungeti farfuria cu ulei daca doriti sa preparati alimente precum, sunca si oua, pentru a rumeni mai bine alimentele.
   - ❄ Trebuie sa retineti ca farfuria crustata are un strat de teflon, care nu este rezistent la zgarieturi. Nu folositi obiecte ascutite (cutit), pentru a taia alimente pe farfurie.
   - ❄ Folositi accesorii din plastic, pentru a evita zgarieturile pe suprafata farfuriei sau scoateti alimentul din aceasta, inainte de taiere.



3. Asezati alimentul pe farfuria crustata.
   - ☛ Nu asezati obiecte care nu sunt rezistente la temperatura ridicata pe farfuria crustata; ex. vase din plastic.
   - ☛ Nu folositi niciodata farfuria crustata fara platan.



4. Asezati farfuria crustata pe raftul metalic (sau platan) in cuptor.
5. Selectati timpul de preparare si nivelul de putere corespunzator. Vedeti tabelul din pagina urmatoare.



Cum se curata farfuria crustata

Curatati farfuria crustata cu apa calda si detergent si apoi, clatiti cu apa curata.



Nu folositi o perie sau un burete dur, pentru a nu deteriora suprafata farfuriei.



Nota

Farfuria crustata nu este recomandata spalarii in masina de vase.

Va recomandam sa preincalziti farfuria crustata direct pe platan.

Incalziti farfuria crustata cu functiunea 600 W + Grill() si respectati instructiunile si timpul indicat in tabel.

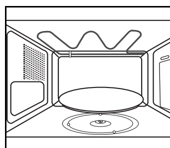
Aliment	Portie	Timp pre-incalzire	Putere	Timp preparare	Recomandari
Sunca	4 felii (80g)	3 min	600W+ Gratar	3½-4 min	Preincalziti farfuria crustata. Asezati feliile una langa. Asezati farfuria crustata pe raft.
Rosii prajite	200 g (2buc)	3 min	450W+ Gratar	4½-5 min	Preincalziti farfuria crustata. Taiati rosiile in jumatati. Presarati branza deasupra. Aranjati-le in cerc pe farfuria crustata. Asezati farfuria pe raft.
Burger (congelat)	2 buc (125g)	3 min	600W+ Gratar	7-7½ min	Preincalziti farfuria crustata. Asezati burger-ii in cerc, pe farfuria crusta-ta. Asezati farfuria pe raft. Intoarceti dupa 4-5 min.
Cartofi copti	250 g 500 g	3 min	600W+ Gratar	5-6 min 8-9 min	Preincalziti farfuria . Taiati cartofii in jumatati. Asezatii pe farfurie cu partea taiata deasupra. Asezati cartofii in cerc. Puneti farfuria pe raft.
Baghete de peste (conge-late	150 g (5 buc) 300 g (10 buc)	4 min	600W+ Gratar	7-8 min 9-10 min	Preincalziti farfuria crustata. Ungeti farfuria cu o lingura de ulei. Asezati baghetele in cerc pe farfurie. Intoarceti dupa 3½ min (5 buc) sau dupa 5 min (10 buc).
Pizza (rece)	300-350 g	4 min	450W+ Gratar	6½-7½ min	Preincalziti farfuria crustata. Asezati pizza rece pe farfuria crustata. Asezati farfuria pe raft.

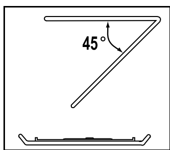
Alegerea pozitiei elementului de incalzire

Elementul de incalzire este folosit atunci cand prajiti alimente. Poate fi amplasat intr-o singura pozitie:

- ***Pozitie orizontala pentru prajire sau preparare combinata microunde+gratar.***

 Schimbati pozitia elementului de incalzire numai atunci cand, acesta este rece si nu folositi o forta excesiva atunci cand il plasati in pozitie verticala.



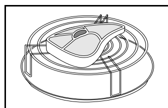


Pentru a plasa elementul de incalzire in...	Atunci...
Pozitie orizontala (prajire sau preparare combinata microunde+gratar)	◆ Trageti elementul catre dumneavoastra ◆ Impingeti elementul catre in sus, pana ce este paralel cu partea de sus a cuptorului.

Atunci cand curatati partea superioara a interiorului cuptorului, este recomandat sa inclinati elementul la 45°, pentru curatare.

Alegerea accesoriilor

Folositi numai recipiente recomandate pentru microunde; nu folositi containere sau vase din plastic, cesti de hartie, etc.

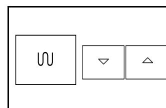


Daca doriti sa selectati modul combinat de preparare (gratar si microunde), folositi numai vase recomandate pentru microunde. Ustensilele sau vasele metalice pot deteriora cuptorul.

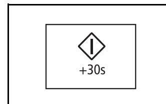
 Pentru detalii referitoare la ustensile si vase potrivite, consultati capitolul "Ghid accesorii de preparare", de la pagina 15.

Prajirea

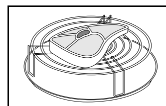
Gratarul va permite sa incalziti si sa rumeniti rapid alimentele, fara a folosi microundele. In acest scop, cuptorul dumneavoastra cu micro-unde este prevazut cu un raft metalic.



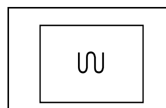
1. Preincalziti gratarul la temperatura dorita, apasand butonul **Grill**( ) si setati timpul de preincalzire apasand butoanele ( ) si ( ) .



2. Apasati butonul .

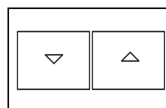


3. Deschideti usa cuptorului si asezati alimentul pe raftul metalic.
Inchideti usa.

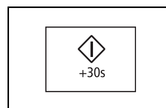


4. Apasati butonul .
<u>Rezultat :</u> Este afisata urmatoarea indicatie:





5. Setati timpul de prajire apasand butoanele ( ) si ( ) .
Timpul maxim de prajire este de 60 de minute.



6. Apasati butonul .
<u>Rezultat :</u> Incepe prajirea. Atunci cand se termina
1) Cuptorul emite patru bip-uri.
2) Semnalul de reamintire emite trei bip-uri (la fiecare minut).
3) Timpul curent este din nou afisat.

 Nu va ingrijorati daca, elementul de incalzire se opreste in timpul prajirii.
Acest sistem este conceput pentru a preveni supraincalzirea cuptorului.

 Folositi intotdeauna manusi, atunci cand atingeti vasele din cuptor, deoarece sunt fierbinti.
Verificati daca elementul de incalzire este in pozitie orizontala.

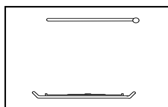
Modul combinat de preparare microunde + gratar

RO

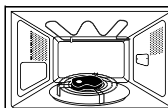
Puteti folosi modul combinat de preparare cu microunde si prajire, pentru a prepara mai rapid alimentele si a le rumeni in acelasi timp.

☛ Folositi intotdeauna vesela recomandata pentru microunde. Vasele din sticla sau ceramica sunt ideale, deoarece permit microundelor sa penetreze uniform alimentele.

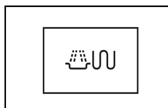
☛ Folositi intotdeauna manusi, atunci cand atingeti recipientele din cuptor, deoarece acestea sunt foarte fierbinti.



1. Asigurati-va ca elementul de incalzire este in pozitie orizontala; pentru detalii consultati pagina 13.



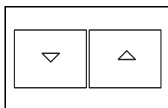
2. Deschideti usa cuptorului cu microunde.
Asezati alimentul pe raftul metalic si apoi asezati raftul pe platan. Inchideti usa cuptorului.



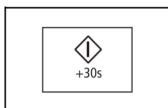
3. Apasati butonul **Combi** ( ) .
Rezultat : Sunt afisate urmatoarele indicatii:
(mod microunde + gratar)
600W (putere iesire)

✉ Selectati nivelul de putere corespunzator apasand din nou butonul **Combi** ( ) , pana ce nivelul de putere dorit este afisat.

☛ Nu puteti seta temperatura gratarului.



4. Setati timpul de preparare apasand butoanele ( ) si ( ).
Timpul maxim de preparare este de 60 de minute.

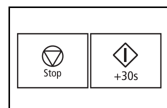


5. Apasati butonul .
Rezultat : Incepe prepararea. Atunci cand se termina
1) Cuptorul emite patru bip-uri.
2) Semnalul de reamintire emite trei bip-uri (la fiecare minut).
3) Timpul curent este din nou afisat.

✉ Nivelul maxim al puterii, pentru modul combinat de preparare microunde si gratar, este de 600W.

Oprirea semnalului sonor

Puteti opri in orice moment semnalul sonor de avertizare al cuptorului.



1. Apasati in acelasi timp butoanele si .
Rezultat :
- Este afisata urmatoarea indicatie.



- Cuptorul nu va mai emite semnal sonor atunci cand apasati butoanele.

2. Pentru a activa din nou semnalul sonor, apasati butoanele si in acelasi timp.
Rezultat :
- Este afisata urmatoarea indicatie.

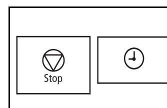


- Semnalul sonor este activat din nou.

Blocarea cuptorului cu microunde

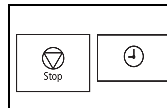
Cuptorul cu microunde este prevazut cu un program special Child Safety, care va permite sa blocati functionarea cuptorului, astfel incat, copiii sau persoanele nefamiliarizate cu acesta, sa nu il poata activa din greseala.

Puteti bloca, in orice moment, functionarea cuptorului.



1. Apasati simultan butoanele si .
Rezultat :
- Cuptorul este blocat (nu poate fi selectata nici o functiune).
- Pe ecran este afisata indicatia "L".





2. Pentru a debloca cuptorul, apasati din nou butoanele si , in acelasi timp..
Rezultat : Cuptorul poate fi folosit normal.

Ghid accesorii de preparare

RO

Pentru a prepara alimente in cuptorul cu microunde, microundele trebuie sa poata penetra alimentul, fara a fi reflectate sau absorbite de vesela folosita.

De aceea, trebuie sa alegeti cu grija accesoriile de preparare. Daca acestea sunt marcate cu simbolul "microwave safe", nu trebuie sa va mai faceti griji.

Urmatorul tabel prezinta diferite tipuri de accesorii de preparare si indica daca si cum trebuie folosite, in cuptorul cu microunde.

Accesorii	Recomandate pt uz (microwave safe)	Comentarii
Folie de aluminiu	✓ ✗	Poate fi folosita in cantitati mici pentru a proteja anumite zone impotriva prajirii excesive. Arcul electric poate apare, daca folia este prea aproape de peretii cuptorului sau este in cantitate mare.
Farfurie crustata	✓	Nu preincalziti mai mult de opt minute.
Portelan si ceramica	✓	Portelanul, ceramica, vasele din lut sunt in mod obisnuit potrivite, numai daca nu sunt decorate cu ornamente metalice.
Vase de unica folosinta din carton, poliester	✓	Unele alimente congelate sunt ambalate in astfel de vase.
Ambalaje Fast-food		
• Cesti sau containere din polistiren	✓	Pot fi folosite pentru incalzire. Supraincalzirea poate duce la topirea polistirenului.
• Pungi de hartie sau ziare	✗	Pot provoca incendiu.
• Hartie reciclata sau vesela cu ornamente metalice	✗	Pot provoca arc electric.
Sticla		
• Vesela de masa	✓	Poate fi folosita, numai daca nu este decorata cu ornamente metalice.
• Stclarie fina	✓	Pot fi folosite pentru incalzire. Sticla fina se poate sparge sau crapa, la supraincalzire.
• Borcane de sticla	✓	Trebuie scos capacul. Numai pentru incalzire.
Metal		
• Vesela	✗	Pot provoca arc electric sau incendiu.
• Ambalaje cu sigilii metalice	✗	
Hartie		
• Farfurii, cesti, servetele, hartie de bucatarie	✓	Pentru incalzire si timp de preparare scurt. De asemenea, pentru absorbirea umiditatii.
• Hartie reciclata	✗	Poate provoca arc electric.
Plastic		
• Containere	✓	Numai daca e plastic rezistent la incalzire. Unele tipuri de plastic, se deformeaza si se decoloreaza la temperaturi ridicate. Nu folositi melamina.
• Pelicula	✓	Poate fi folosita pentru a retine umezeala. Aceasta nu trebuie sa atinga alimentele. Aveti grija la indepartarea peliculei, deoarece vor fi eliberati aburi fierbinti.
• Pungi de congelare	✓ ✗	Numai daca rezista la fierbere. Nu trebuie sa fie ermetica. Daca e necesar, intepati cu furculita.
Hartie cerata	✓	Poate fi folosita pentru retinerea umezelii. Impiedica formarea petelor de grasime, ulei.

✓ :Recomandat
✓✗:Folositi cu atentie
✗ :Periculos

RO

MICROUNDE

Energia microundelor penetreaza alimentul, atrasa si absorbita de apa, grasimea si continutul de zahar al acestuia.
Microundele provoaca o accelerare a miscarii moleculelor alimentului. Miscarea rapida a acestor molecule produce frecarea si caldura rezultata prepara alimentul.

PREPARARE

Accesorii pentru prepararea cu microunde:
Accesoriile de preparare trebuie sa permita trecerea energiei microundelor, pentru o eficienta maxima. Microundele sunt reflectate de metal, precum otel, aluminiu si cupru, dar pot penetra ceramica, sticla, portelanul si plasticul precum si hartia si lemnul. Deci, alimentele nu trebuie preparate niciodata in containere de metal.

Alimente potrivite pentru prepararea cu microunde:
Multe tipuri de alimente sunt potrivite pentru prepararea cu microunde, incluzand peste sau legume congelate, fructe, paste, orez, cereale, fasole, peste si carne. Sosuri, creme, supe, budinci, conserve si condimente pot fi de asemenea preparate in cuptorul cu microunde. In general, prepararea in cuptorul cu microunde este ideala pentru orice tip de aliment ce intr-un cuptor traditional. De exemplu, topirea untului si a ciocolatei (vedeti capitolul referitor la sfaturi si tehnici de preparare).

Acoperirea pe durata prepararii
Este foarte important sa acoperiti alimentele in timpul prepararii, pentru ca apa evaporata se transorma in aburi si contribuie la procesul de preparare. Alimentele pot fi acoperite in mai multe moduri, de exemplu cu o farfurie ceramica, capac de plastic sau pelicula.

Timp de asteptare
Dupa preparare, este important sa lasati alimentului un timp de asteptare, pentru echilibrarea temperaturii in interiorul acestuia.

Ghid de preparare pentru legumele congelate

Folositi un vas de sticla cu capac. Preparati acoperit respectand timpul corespunzator vedeti tablul de mai jos. Continuati prepararea pentru a obtine rezultatele dorite. Amestecati de doua ori in timpul prepararii si o data dupa preparare. Adaugati sare, condimente sau unt, dupa preparare. Acoperiti pe durata timpului de asteptare.

Aliment	Portie	Putere	Timp (min.)	Timp asteptare (min.)	Instructiuni
Spanac	150g	600W	4½-5½	2-3	Adaugati 15 ml (o lingura) de apa rece.
Broccoli	300g	600W	9-10	2-3	Adaugati 30 ml (doua linguri) de apa rece.
Mazare	300g	600W	7½-8½	2-3	Adaugati 15 ml (o lingura) de apa rece.
Fasole verde	300g	600W	8-9	2-3	Adaugati 30 ml (doua linguri) de apa rece.
Legume mixte (morcov/ mazare/ porumb)	300g	600W	7½-8½	2-3	Adaugati 15 ml (o lingura) de apa rece.
Legume mixte (stil chinezesc)	300g	600W	8-9	2-3	Adaugati 15ml (o lingura) de apa rece

Ghid de preparare pentru orez si paste

Orez: Folositi un vas mare cu capac - orezul isi dubleaza volumul in timpul prepararii. Preparati acoperit.
La sfarsitul timpului de preparare, amestecati inainte de timpul de asteptare si adaugati sare si unt.
Remarca: Orezul ar putea sa nu absoarba toata apa, dupa ce timpul de preparare s-a sfarsit.

Paste: Folositi un vas mare.. Adaugati apa fierbinte, putine sare si amestecati bine. Preparati neacoperit.
Amestecati in timpul prepararii si dupa preparare. Acoperiti pe durata timpului de asteptare si scurgeti bine dupa aceea.

Aliment	Portie	Putere	Timp (min.)	Timp de asteptare (min.)	Instructiuni
Orez alb (oparit)	250g	850W	16-17	5	Adaugati 500 ml si respectiv 750 ml apa rece.
Orez maro (oparit)	250g	850W	21-22	5	Adaugati 500 ml si respectiv 750 ml apa rece.
Orez mixt	250g	850W	17-18	5	Adaugati 500 ml apa rece.
Porumb mixt	250g	850W	18-19	5	Adaugati 400 ml de apa rece.
Paste	250g	850W	11-12	5	Adaugati 1000 ml de apa fierbinte.

Ghid de preparare pentru legume proaspete

Folositi un vas de sticla cu capac. Adaugati 30-45 ml de apa rece (2-3 linguri) pentru fiecare 250 g , numai daca nu este recomandata alta cantitate de apa - vedeti tabelul. Preparati acoperit pe timp minim - vedeti tabelul. Continuati prepararea pentru a obtine rezultatele dorite. Amestecati o data in timpul prepararii si o data dupa. Adaugati sare, condimente si unt dupa preparare. Acoperiti pe durata timpului de asteptare de 3 minute.

Sfat: Taiati legumele in bucati de marime egala. Cu cat le taiati mai mici, cu atat mai repede se vor prepara.

Toate legumele proaspete trebuie preparate, folosind nivelul maxim de putere (850 W).

Aliment	Portie	Timp (min.)	Timp de asteptare (min.)	Instructiuni
Broccoli	250g 500g	4-4½ 8-8½	3	Preparati in bucati de marime egala. Aranjati cozile catre centru.
Varza de Bruxell	250g	5½-6½	3	Adaugati 60-75 ml (5-6 linguri) de apa.
Morcovi	250g	4½-5	3	Taiati morcovii in felii egale.
Conopida	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Preparati in bucati de marime egala.Taiati bucatile mari in jumatate, cu cozile catre centru.
Dovlecei	250g	3½-4	3	Taiati dovleceii in felii. Adaugati 30 ml (2 linguri) de apa sau adaugati unt. Preparati doar pana la rumenire.
Vinete	250g	3½-4	3	Taiati vinetele in bucati mici si stropiti-le cu o lingurita de suc de lamaie.
Praz	250g	4½-5	3	Taiati prazul in felii subtiri.
Ciuperci	125g 250g	1½-2 3-3½	3	Preparati ciupercile mici intregi si pe cele mari taiate. Nu adaugati apa. Stropiti cu suc de lamaie. Condimentati cu sare si piper si apoi scurgeti inainte de servire.
Ceapa	250g	5½-6	3	Taiati ceapa felii sau in jumatati. Adaugati numai 15 ml de apa.
Ardei	250g	4½-5	3	Taiati ardeii in bucati mici.
Cartofi	250g 500g	4-5 7½-8½	3	Cantariti cartofii decojiti si apoi taiatii in jumatati sau sferturi.
Napi	250g	5-5½	3	Taiati napii in cuburi mici.

REINCALZIRE

Cuptorul cu microunde va reincalzi alimente intr-un timp mai scurt decat cel necesar cuptoarelor traditionale.
Folositi nivelul de putere si timpul indicat in tabelul de mai jos. Timpul din tabel este calculat considerand ca lichidele sunt la temperatura camerei +18 pana la +20°C iar alimentele la o temperatura de +5 pana la +7°C.

Aranjare si acoperire
Evitati reincalzirea bucatilor mari de alimente, precum o pulpa de carne - acestea au tendinta sa se arda si sa se usuce. Reincalzirea bucatilor mici va fi mai satisfacatoare.

Nivele de putere si amestecare
Unele alimente pot fi reincalzite folosind o putere de 850 W in timp ce altele trebuie reincalzite la 600 W, 450 W sau chiar 300 W.
Verificati tabelele, pentru ghidare. In general, este mai bine sa incalziti alimentul folosind un nivel scazut al puterii, daca acesta este delicat, in cantitati mari, sau daca acesta se incalzeste foarte repede (de exemplu chiftelele).
Pentru rezultate mai bune, amestecati bine si intoarceti alimentul. Atunci cand este posibil, amestecati din nou inainte de servire.
Aveti grija, atunci cand incalziti lichide si alimente pentru copii. Pentru a preveni eruptia fierberii lichidelor si o posibila oparire, amestecati inainte, in timpul si dupa incalzire. Patrati-le in cuptor pe durata timpului de asteptare. Va recomandam sa introduceti o lingurita de plastic sau o bagheta de sticla in lichide. Evitati supra-incalzirea alimentului.
Este de preferat, sa subestimati timpul de preparare si apoi sa adaugati timp de incalzire, daca este necesar.

Incalzire si timp de asteptare
Atunci cand incalziti alimentul pentru prima data, va va fi de ajutor sa notati timpul necesar, pentru o referire ulterioara.
Asigurati-va intotdeauna ca, incalzirea alimentului s-a facut uniform, pana la centru.
Lasati alimentului un timp de asteptare dupa reincalzire - pentru echilibrarea temperaturii.
Timpul recomandat de asteptare dupa reincalzire este de 2-4 minute, numai daca nu este specificat alt timp in tabel.
Aveti grija atunci cand incalziti lichide si alimente pentru copii. Vedeti capitolul referitor la masuri de siguranta.

REINCALZIREA LICHIDELOR

Lasati intotdeauna un timp de asteptare de cel putin 20 de secunde dupa ce cuptorul s-a oprit, pentru echilibrarea temperaturii. Amestecati in timpul incalzirii, daca este necesar si intotdeauna dupa incalzire. Pentru a preveni eruptia fierberii si o posibila oparire, ar trebui sa introduceti o lingurita de plastic sau o bagheta de sticla in lichide.

RO

REINCALZIREA ALIMENTELOR PENTRU COPII

Aliment pentru copii:
Goliti intr-o farfurie ceramica plata. Acoperiti cu capac de plastic. Amestecati bine dupa incalzire! Lasati un timp de asteptare de 2-3 minute inainte de servire. Temperatura recomandata de servire: intre 30-40°C.

Lapte pentru copii:
Turnati laptele intr-o sticla sterilizata. Reincalziti neacoperit. Nu incalziti o sticla pentru copii cu tot cu biberon; poate exploda la supraincalzire. Agitati bine inaintea timpului de asteptare si inainte de servire! Verificati intotdeauna temperatura laptelui si a alimentului pentru copii. Temperatura recomandata de servire: aproximativ 37°C.

REMARCA:

Alimentele pentru copii, in special, trebuie verificate cu atentie, inainte de servire, pentru a preveni accidentele.
Folositi nivelul de putere si timpul indicat in tabelul urmator.

Reincalzirea alimentelor si a laptelui pentru copii

Pentru reincalzire, folositi nivelul de putere si timpul indicat in tabelul de mai jos.

Aliment	Portie	Putere	Timp (min.)	Timp de asteptare (min.)	Instructiuni
Aliment pentru copii (legume+ carne	190g	600W	30sec.	2-3	Goliti intr-o farfurie ceramica adanca. Preparati acoperit. Amestecati dupa preparare. Asteptati 2-3 minute. Inainte de servire, amestecati bine si verificati cu atentie temperatura.
Pasat pentru copii (cereale + lapte +fructe)	190g	600W	20sec.	2-3	Goliti intr-o farfurie ceramica adanca. Preparati acoperit. Amestecati dupa preparare Asteptati 2-3 minute. Inainte de servire, amestecati bine si verificati cu atentie temperatura.
Lapte pentru copii	100ml 200ml	300W	30-40sec. 50 sec to 1min.	2-3	Amestecati sau agitati bine si turnati intr-o sticla sterilizata. Asezati pe centrul platanului. Preparati neacoperit. Agitati bine si asteptati cel putin 3 minute. Inainte de servire, agitati bine si verificati cu atentie temperatura.

Reincalzirea lichidelor si alimentelor

Pentru reincalzire, folositi nivelul de putere si timpul indicat in tabelul de mai jos.

Aliment	Portie	Putere	Timp (min.)	Timp de asteptare (min.)	Instructiuni
Bauturi (cafea, ceai si apa)	150ml (1 ceasca) 250ml (1 cana)	850W	1-1 ½ 1½ -2	1-2	Turnati intr-o ceasca ceramica si incalziti acoperit. Asezati o ceasca (150 ml) in centrul platanului cuptorului. Amestecati bine inainte si dupa timpul de asteptare.
Supa (rece)	250g	850W	3-3½	2-3	Turnati intr-un vas ceramic adanc. Acoperiti cu capac de plastic. Amestecati bine dupa reincalzire si inainte de servire.
Tocana (rece)	350g	600W	5 ½ -6 ½	2-3	Asezati tocana pe o farfurie ceramica adanca. Acoperiti cu capac de plastic. Amestecat in timpul reincalzirii dupa reincalzire si inainte de servire.
Paste cu sos (rece)	350g	600W	4 ½ -5 ½	3	Puneti pastele (de ex. spaghetti) pe o farfurie ceramica plata. Acoperiti cu pelicula. Amestecati bine inainte de servire.
Paste umplute cu sos (rece)	350g	600W	5-6	3	Puneti pastele umplute (ravioli, tortellini) intr-o farfurie ceramica adanca. Acoperiti cu capac de plastic. Amestecati in timpul reincalzirii si inainte de servire.
Portie de mancare (rece)	350g	600W	5 ½ -6 ½	3	Asezati mancarea pe o farfurie ceramica. Acoperiti cu pelicula.

RO

DEZGHETARE MANUALA

Microundele sunt o cale excelenta de dezghetare a alimentelor congelate. Microundele dezgheata alimentele intr-o perioada de timp scurta.
Acest lucru poate fi un mare avantaj, atunci cand primiti oaspeti pe neasteptate.
Pasarile congelate trebuie dezghetate bine inainte de preparare. Indepartati sigiliile metalice si ambalajul, pentru a permite lichidului dezghetat sa se scurga.
Puneti pasarea congelata intr-un vas fara capac. Intoarceti la jumatatea timpului de dezghetare, scurgeti si indepartati maruntaiele cat mai repede posibil.
Verificati din cand in cand alimentul pentru a va asigura ca acesta nu se incalzeste.
Daca partile mai mici sau mai subtiri ale alimentului incep sa se incalzeasca, acestea pot fi protejate invelindu-le cu bucati foarte mici de folie de aluminiu.
Daca pasarile incep sa se incalzeasca la suprafata, opriti dezghetarea si asteptati 20 de minute, apoi continuati.
Lasati un timp de asteptare pentru peste, carne si pasari pentru a completa dezghetarea. Timpul de asteptare pentru o dezghetare completa, depinde de cantitatea ce va fi dezghetata. Vedeti tabelul de mai jos.

Sfat: Bucatile de alimentele subtiri se dezgheta mai usor decat cele groase si cantitatile mai mici mai rapid decat cele mari. Amintiti-va acest lucru, la congelare si dezghetare.

Pentru dezghetarea unui aliment cu o temperatura de -18 pana la - 20 °C, folositi ca ghid urmatorul tabel.

Toate alimentele congelate trebuie dezghetate folosind un nivel al puterii de 180 W.

Aliment	Portie	Timp (min.)	Timp de asteptare (min.)	Instructiuni
Carne Carne tocata Cotlet de porc	250g 500g 250g	6½ -7½ 13-14 7½ -8½	5-25	Asezati carnea pe o farfurie ceramica dreapta. Inveliti marginile subtiri cu folie de aluminiu. Intoarceti la jumatatea timpului de dezghetare!
Pasare Bucati de pui Pui intreg	500g (2 buc) 900g	14½-15½ 28-30	15-40	Intai, asezati bucatile de pui cu pielea in jos, puiul intreg cu pieptul in jos pe o farfurie ceramica dreapta. Inveliti partile subtiri, precum aripile si capetele in folie de aluminiu. Intoarceti la jumatatea timpului de dezghetare!
Peste File de peste/ Peste intreg	200g (2 buc) 400g (4 buc)	6-7 12-13	5-15	Asezati pestele congelat in mijlocul unei farfurii ceramice drepte. Aranjati bucatile subtiri sub cele mai groase. Inveliti bucatile subtiri cu folie de aluminiu. Intoarceti la jumatatea timpului de dezghetare!
Fructe Zmeura	250g	6-7	5 - 10	Asezati fructele pe un vas de sticla drept si rotund (cu diametru mare).
Paine Chifle (cca. 50 g fiecare) Prajita/ Sandwich Paine germana	2 buc 4 buc 250g 500g	½-1 2-2½ 4½-5 8-10	5 - 20	Aranjati chiflele in cerc sau painea orizontal, pe hartie de bucatarie, in mijlocul platanului. Intoarceti la jumatatea timpului de dezghetare!

RO

GRATAR

Elementul de incalzire al gratarului este pozitionat sub tavanul cavitatii. Functioneaza atunci cand usa este inchisa si platanul se roteste. Rotirea platanului face rumenirea alimentelor uniforma. Preincalzirea gratarului timp de 4 minute va face rumenirea alimentelor mai rapida.

Accesorii pentru prajire:
Trebuie sa fie protejate impotriva flacarilor si pot fi metalice. Nu folositi nici un tip de accesoriu din plastic, deoarece se poate topi.

Alimente potrivite pentru prajire:
Cotlete, carnati, fripturi, hamburgeri, sunca, bucati subtiri de peste, sandvisuri si toate tipurile de aluat.

REMARCA IMPORTANTA:

Atunci cand folositi numai modul gratar, asigurati-va ca elementul de incalzire se afla sub tavan in pozitie orizontala si nu pe peretele din spate in pozitie verticala. Va rugam sa va reamintiti ca, alimentul trebuie asezat pe un raft metalic inalt, numai daca alte instructiuni nu va recomanda altfel.

MICROUNDE + GRATAR

Acest mod de preparare combina caldura radianta ce vine de la gratar cu viteza prepararii cu microunde. Functioneaza numai atunci cand usa este inchisa si platanul se roteste. Datorita rotatiei platanului, alimentele se rumenesc uniform. La acest model, sunt disponibile trei moduri combinate:
600 W + Gratar, 450 W + Gratar si 300 W + Gratar.

Accesorii pentru prepararea microunde + gratar
Folositi numai accesorii ce pot fi penetrate de microunde. Accesoriile nu trebuie sa fie inflamabile. Nu folositi accesorii de metal in modul de preparare combinat. Nu folositi nici un tip de accesoriu din plastic, deoarece se pot topi.

Alimente potrivite pentru prepararea microunde + gratar:
Alimentele potrivite pentru modul de preparare combinat includ toate tipurile de alimente preparate care au nevoie de reincalzire sau rumenire (paste), precum si alimente care au nevoie de un timp scurt de preparare pentru a se rumeni.
Acest mod poate fi folosit si pentru alimentele taiate in portii groase.
Pentru detalii, vedeti tabelul referitor la gratar.

REMARCA IMPORTANTA:

Atunci cand este folosit modul combinat (microunde + gratar), asigurati-va ca elementul de incalzire este situat sub tavan in pozitie orizontala si nu pe peretele din spate in pozitie verticala. Alimentul trebuie asezat pe un raft metalic inalt, numai daca alta instructiune nu recomanda altfel. In caz contrar trebuie plasat direct pe platan. Vedeti instructiunile din tabelul urmator.
Alimentul trebuie intors, daca doriti sa rumeniti alimentul pe ambele fete.

Ghid de preparare (gratar) pentru alimente congelate

Folositi nivelul de putere si timpul indicat in tabelul de mai jos.

Aliment proaspat	Portie	Putere	Partea 1 Timp (min)	Partea 2 Timp (min.)	Instructiuni
Chifle (cca. 50 g fiecare)	2 buc 4 buc	MW+ Gratar	300W+ Gratar 1-1½ 2-2½	Numai Gratar 1-2 1-2	Asezati chiflele in cerc cu parteade jos catre in sus direct pe platan. Prajiti cealalta parte a chiflelor, cat de crocante doriti. Asteptati 2-5 minute.
Baghete/ Paine cu usturoi	250-300 g (2buc)	450 W + Gratar	8-9	--	Asezati baghetele una langa alta pe raft. Dupa prajire, asteptati 2 - 3 minute.
Gratin (legume sau cartofi)	400 g	450 W + Gratar	13-14	--	Asezati gratinul congelat intr-un vas mic de sticla. Asezati vasul pe raft, direct pe platan. Dupa preparare, asteptati 2 - 3 minute.
Paste (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400 g	600 W + Gratar	14-15	--	Asezati pastele congelate intr-un vas rectangular de sticla. Asezati vasul direct pe platan. Dupa prepa-rare, asteptati 2 - 3 minut.
Aripi de pui	250 g	450 W + Gratar	5-5½	3-3½	Asezati aripile de pui pe raft. Dupa preparare, asteptati timp de 2-3 minute.
Chipsuri	250 g	450 W + Gratar	9-11	4-5	Asezati chisurile direct pe hartie. de copt, pe raftul mic. Intoarceti la 2/3 din timp.

RO

Ghid de preparare (gratar) pentru alimente proaspete

Preincalziti gratarul cu functiunea gratar, timp de 4 minute.
Folositi nivelul de putere si timpul indicat in tabelul de mai jos.

Aliment proaspat	Portie	Putere	Partea 1 Timp (min)	Partea 2 Timp (min.)	Instructiuni
Felii de paine	4 buc (25g)	Numai gratar	4-5	4½-5½	Asezati feliile de o parte si de alta a raftului metalic.
Chifle (deja preparate)	2-4 buc	Numai gratar	2-3	2-3	Asezati chiflele, intai cu partea de jos in sus, in cerc direct pe platan.
Rosii prajite	200 g (2buc) 400 g (4buc)	300W + Gratar	3½-4½ 6-7	--	Taiati rosiile in jumatati. Presa-rati putina branza. Aranjati in cerc intr-un vas de sticla drept. Asezati vasul pe raftul metalic.
Paine Hawaii (ananas, sunca, felii de branza)	2 buc (300 g)	450 W + Gratar	3½-4	--	Prajiti intai painea. Asezati feliile pe raftul metalic. Asezati doua felii opuse direct pe raftul metalic. Asteptati timp de 2 -3 minute.
Cartofi copti	250 g 500 g	600 W + Gratar	4½-5½ 8-9	--	Taiati cartofii in jumatati. Ase-zatii in cerc pe raftul metalic cu partea taiata catre gratar.
Bucati de pui	450 - 500 g (2buc)	300 W + Gratar	8-9	9-10	Ungeti bucatile de pui cu ulei si condimente. Asezati-le in cerc cu oasele catre mijloc. Asezati o bucata de pui in centrul raftului metalic. Asteptati timp de 2 -3 minute.

Aliment proaspat	Portie	Putere	Partea 1 Timp (min)	Partea 2 Timp (min.)	Instructiuni
Cotlet de miel (mediu)	400 g (4buc)	Numai gratar	11-13	8-9	Ungeti cotletul de miel cu ulei si condimente. Asezati-le in cerc pe raftul metalic. Dupa prajire, asteptati timp de 2 - 3 minute.
Friptura porc	250 g (2buc)	MW + Gratar	300W+ Gratar 7-8	Numai gratar 6-7	Ungeti friptura de porc cu ulei si condimente. Asezati in cerc pe raftul metalic. Dupa prajire asteptati timp 2 - 3 minute.
Mere coapte	1 mar (cca 200g) 2 mere (cca 400g)	300 W + Gratar	4-4½ 6-7	--	Curatati merele si umpleti-le cu stafide si gem. Presarati putine migdale deasupra. Puneti merele intr-un vas de sticla drept. Asezati vasul direct pe platan.

RO

Ghid de preparare (continuare)

SFATURI SPECIALE

TOPIRE UNT

Puneti 50 g de unt intr-un vas adanc si mic, de sticla. Acoperiti cu capac de plastic. Incalziti timp de 30-40 de secunde la 850 W, pana ce untul se topeste.

TOPIRE CIOCOLATA

Puneti 100 g de ciocolata intr-un vas adanc si mic, de sticla.
Incalziti timp de 3-5 minute, la 450W pana ce se topeste ciocolata. Amestecati o data sau de doua ori in timpul topirii. Folositi manusi, pentru a scoate vasul!

TOPIRE MIERE CRISTALIZATA

Puneti 20 g de miere cristalizata intr-un vas adanc si mic, de sticla.
Incalziti timp de 20-30 de secunde la 300 W, pana ce mierea se topeste.

TOPIRE GELATINA

Lasati un strat uscat de gelatina (10 g) in apa rece , timp de 5 minute.
Scurgeti gelatina si puneti-o intr-un vas mic de sticla.
Incalziti timp de 1 minut la 300 W.
Amestecati dupa topire.

PREPARAREA GLAZURII (PENTRU PRAJITURI)

Amestecati glazura instanta (aproximativ 14 g) cu 40 g de zahar si 250 ml apa rece. Preparati neacoperit intr-un vas de sticla timp de 3 ½ pana la 4 ½ minute la 850 W, pana ce glazura este transparenta. Amestecati de doua ori pe durata prepararii.

PREPARAREA GEMULUI

Puneti 600 g de fructe intr-un vas de sticla de marime potrivita, cu capac.
Adaugati 300 g de zahar si amestecati bine.
Preparati acoperit timp de 10-12 minute la 850 W.
Amestecati de cateva ori in timpul prepararii. Goliti intr-un borcan de sticla cu capac cu filet. Asteptati 5 minute inainte de a pune capacul.

PREPARAREA BUDINCII

Amestecati praf de budinca cu zahar si lapte (500 ml), urmand instructiunile producatorului, si amestecati bine. Folositi un vas de sticla de marime potrivita, cu capac. Preparati acoperit timp de 6 ½ pana la 7 ½ minute la 850 W.
Amestecati bine de cateva ori, pe durata prepararii

RUMENIREA MIGDALELOR

Imprastiati uniform 30 g migdale taiate, pe o farfurie ceramica de marime medie. Amestecati de cateva ori pe durata rumenirii timp de 3 ½ pana la 4 ½ minute la 600W. Lasati-le sa stea timp de 2 - 3 minute in cuptor. Folositi manusi, atunci cand scoateti vasul!

Curatarea cuptorului cu microunde

Urmatoarele parti ale cuptorului cu microunde trebuie curatate regulat, pentru a preveni formarea depunerilor de resturi alimentare si grasimi:

- ***Suprafetele interioare si exterioare***
- ***Usa si etansarile acesteia***
- ***Platanul si inelul de rulare***


Asigurati-va intotodeauna ca etansarile usii sunt curate si usa se inchide corect.


In cazul in care cuptorul nu este pastrat in bune conditii si nu este curatat corespunzator, se poate deteriora suprafata acestuia, ceea ce va afecta aspectul cat si performanta aparatului.

1. Curatati suprafetele exterioare cu o carpa moale si apa calda cu sapun. Clatiti si uscati.

2. Indepartati orice pete de pe suprafetele interioare sau inelul de rulare cu o carpa cu sapun. Clatiti si uscati..

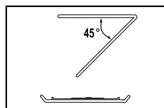
3. Pentru a curata mai usor depunerile si a indeparta mirosurile, asezati o ceasca cu suc de lamaie diluat pe platan, si incalziti timp de zece minute la putere maxima.

4. Spalati platanul, oricand este necesar.


Nu turnati apa pe orificiile de ventilatie. Nu folositi niciodata produse abrazive sau solventi chimici. Aveti grija, atunci cand curatati etansarile, ca particulele de alimente sa nu:

- Se acumuleze
- Impiedice inchiderea corecta a usii.


Curatati cavitatea cuptorului, imedat dupa fiecare folosire cu un detergent usor, dar lasati cuptorul cu microunde sa se raceasca, inainte de curatare, pentru a preveni accidentele.



Atunci cand curatati partea suprioara din interiorul cavitatii, va fi mult mai comod daca invartiti elementul de incalzire catre in jos cu 45°.

Depozitare si reparatii cuptor cu microunde

Cateva precautii simple trebuie luate, atunci cand depozitati sau duceti la centrul service cuptorul cu microunde.

Cuptorul nu trebuie folosit daca, usa sau incuietorile acesteia sunt defecte:

- ***Balama rupta***
- ***Incuietori deteriorate***
- ***Carcasa defomata sau indoita***

Reparatia trebuie facuta numai de catre personal calificat de service.

☛ Nu scoateti niciodata carcasa cuptorului cu microunde. Daca acesta este defect si are nevoie de service sau nu sunteti siguri de starea lui:
- Deconectati cablul de alimentare de la sursa
- Contactati cel mai apropiat centru service

✉ Daca doriti sa depozitati temporar cuptorul cu microunde, alegeti un loc uscat, fara praf.

Motiv: Praful si umezeala pot afecta diferite componente ale cuptorului.

✉ Acest cuptor cu microunde nu este conceput pentru uz comercial.

Romania



Evacuarea corectă a acestui produs (reziduuri provenind din aparatură electrică şi electronică)

Marcajele de pe acest produs sau menționate în instrucțiunile sale de folosire indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu alte rezuduuri din gospodărie atunci când nu mai este în stare de funcționare. Pentru a preveni posibile efecte dăunătoare asupra mediului înconjurător sau a sănătății oamenilor datorate evacuării necontrolate a reziduurilor, vă rugăm să separați acest produs de alte tipuri de rezuduuri şi să-l reciclați în mod responsabil pentru a promova refolosirea resurselor materiale.

Utilizatorii casnici sunt rugați să ia legătura fie cu distribuitorul de la care au achiziționat acest produs, fie cu autoritățile locale, pentru a primi informații cu privire la locul şi modul în care pot depozita acest produs în vederea reciclării sale ecologice.

Utilizatorii instituționali sunt rugați să ia legătura cu furnizorul şi să verifice condițiile stipulate în contractul de vânzare. Acest produs nu trebuie amestecat cu alte reziduuri de natură comercială.

Specificatii tehnice

SAMSUNG tinde sa isi imbunatateasca tot timpul produsele. Atat specificatiile design-ului cat si acest manual de instructiuni se pot schimba, fara notificare prealabila.

Model	**FG87KST/FG87K**
Sursa de alimentare	230V ~ 50 Hz
Putere consum Microunde Gratar Mod combinat	 1300 W 1100 W 2400 W
Putere de iesire	100 W/850 W (IEC-705)
Frecventa de operare	2450 MHz
Magnetron	OM75P(31)
Metoda de racire	Ventilator
Dimensiuni (W x H x D) Exterior Cavitate interioara cuptor	 489 x 312 x 360 mm 330 x 211 x 329 mm
Volum	23 litri
Greutate Neta	 aproximativ 15.5 kg


SAMSUNG
ELECTRONICS